

Vorspeisen Klassiker

Caesar Salat Caesar Dressing, Parmesan, Speck, Croûtons		12
Handgeschnittenes Rinderfilettatar Kräutersalat, Crème fraîche, Traditionsbrot		19
wahlweise mit Stör-Kaviar 10gr		55
Prunier Stör-Kaviar 10gr Kartoffelblini, Schnittlauch, Crème fraîche		42
Fine de Claire Felsenauster Schnittlauchbrot, Schalottenvinaigrette, Zitrone	Stück	4
Nigiri Maki DOX 3 Nigiri, 6 Maki, 4 Special Inside Out		19
Misosuppe Sojabohnensuppe, Tofu, Wakame		8
Hummerschaumsuppe Crévette Rosé, Mango, Estragon		16

Hauptgang Klassiker

Frische Linguini Wintertrüffel, Babyspinat, Parmesan		26
Ganze Dorade im Salzteig für zwei Personen Couscous, Calamaretti, weißer Tomatensud		34
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ Filet vom Feersischen Weiderind, Rotweinzwiebeln, Eiszapfen, Abb-Senfpuree	pro Person	40
Chateaubriand 500 g für zwei Personen (Zubereitungszeit 30 Minuten) Bohncassoulet, Kartoffel-Speck-Gratin, Sauce Béarnaise, Portweinjus		48
Sushi Variation DOX 5 Sashimi, 5 Nigiri, 8 Inside Out	pro Person	36
Sushi Nami 8 Nigiri, 6 Maki		38

Vegetarisch

Tomatencrèmesuppe
Büffelmozzarella, Ofentomaten, Landbrot 9

Sushi vegetarisch
4 Nigiri, 6 Maki, 8 Inside Out 24

Vegan

Blattsalat
Gehobeltes Gemüse, Feigen, Quinoa 15

Möhrenstampf
Eingelegter Ingwer, Artischocken, Brunnenkresse, Salat 18

Rigatoni
Gemüsebolognese, Rucolapesto, Pinienkerne 16

Nachspeisen Klassiker

Marinierte Früchte / frische saisonale Früchte 12

Sorbetvariation 12